N°2

Safia®

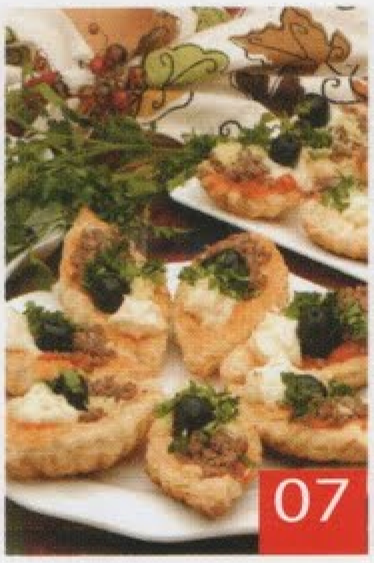
Salés et sucrés

En langue arabe et française

Avec étapes de réalisation pour une reussite garantie

03

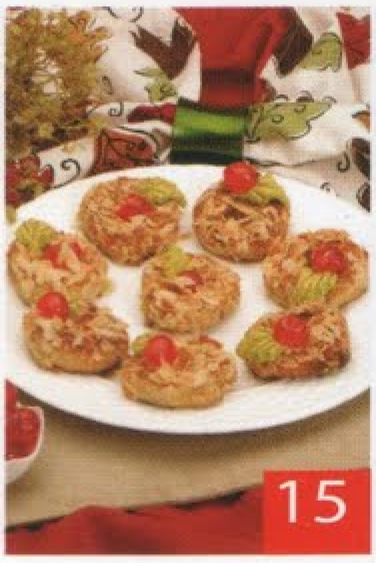
05

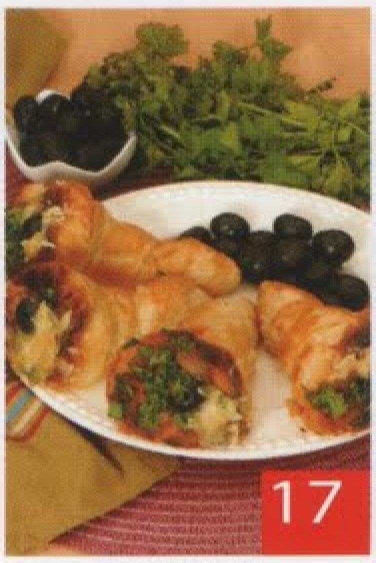

07

09

11

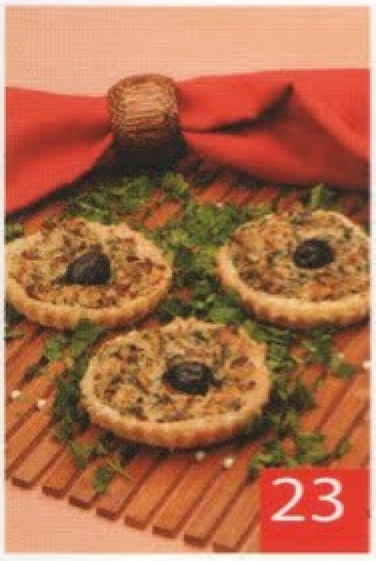
13

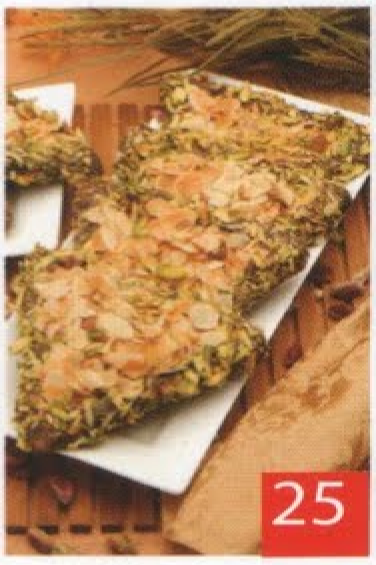

15

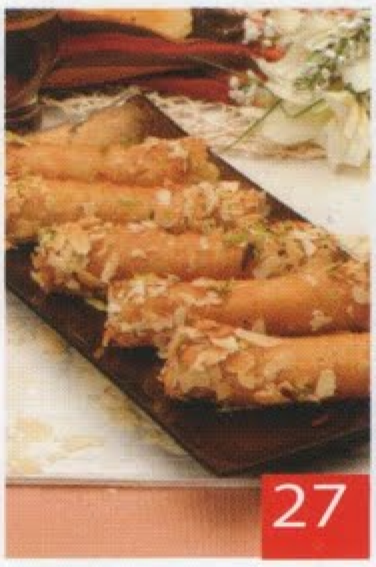

17

19

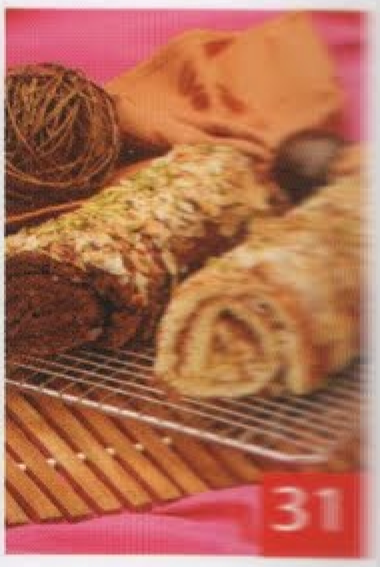
21

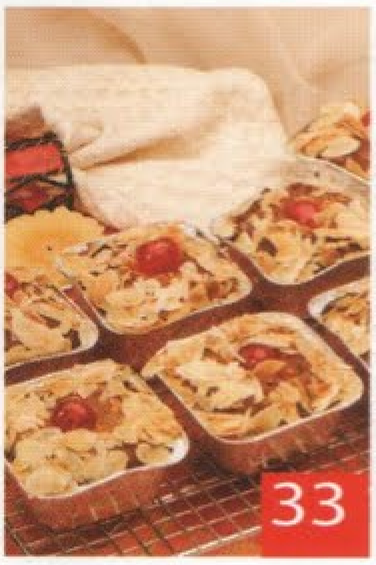

23


25

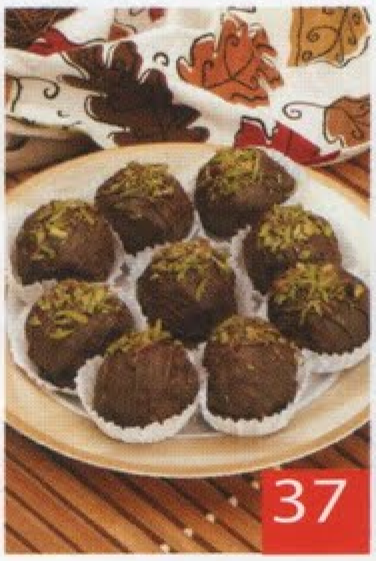

27

29


31


33

35


37

39

41

43

45

47

Safia
Salés et sucrés

Sommaire

سيقار بالشكلاطة -2- Cigares au chocolat
الكورنيات بالفواكه -4- Les cornets aux fruit
الباركات المملحة -6- Les barquettes salées
بسكوي رولي -8- Biscuit roulé
اللوزيات -10- Les amandines
المونشون -12- Les manchons
كعيكعات باللوز -14- Kaikaât aux amandes
الكورنيات المملحة -16- Les cornets salés
تشاراك بالعسل -18- Tcherek au miel
خبز التوابل -20- Pain d'épices
الكيش -22- Les quiches
مثلثات بالشكلاطة -24- Les triangles au chocolat
السيقار -26- Les cigares
الكريب المملحة بالدجاج -28- Les crêpes salées au poulet
بسكوي رولي باللوز المنسل -30- Biscuit roulé aux amandes effilées
خبز تونس -32- Khobz Tounes
بوراك بالعجينة -34- Bourek à la pâte
روشي بالشكلاطة -36- Rocher au chocolat
سابلي بالشكلاطة -38- Sablés au chocolat
كوكا -40- Koka
الكريب المسكرة -42- Les crêpes sucrées
الباركات المسكرة -44- Les barquettes sucrées
البسطيلة -46- La bastella

Les cigares au chocolat

Ingrédients

La pâte :
- 5 blancs d'œufs
- 250 gr de sucre glace
- 100 gr de beurre fondu
- 150 gr de farine (SIM)
- 1 sachet de vanille

La crème :
- 500 gr de sucre cristallisé
- 4 jaunes d'œufs
- 500 gr de margarine
- 3 C. à soupe de chocolat en poudre

La décoration :
- Chocolat
- Amandes effilées

Préparation

1- Préparer la pâte : dans un récipient, monter les blancs d'œufs en neige, ajouter le sucre et le beurre et bien mélanger. Incorporer la farine et la vanille à l'aide d'une spatule.
2- Dans un plat beurré et fariné et à l'aide d'une cuillère, prendre un peu de pâte et former un rond à l'aide des doigts puis enfourner.
3- A la sortie du four, roulez-les sur des bâtons.
4 - Préparer la crème :
a- Dans une casserole, mélanger le sucre avec un verre et demi d'eau, laisser bouillir jusqu'à obtention d'un sirop épais. Laisser refroidir.
b- Dans un récipient et à l'aide d'un batteur électrique, battre les jaunes d'œufs en versant le sirop. Ajouter la margarine et le chocolat en poudre jusqu'à obtention d'une crème, laisser refroidir.
5- A l'aide d'une poche à douille, remplir les gâteaux de crème.
6- Faire fondre le chocolat au bain-marie, tremper les deux extrémités dans le chocolat puis faire passer dans les amandes effilées.

سيقار بالشكلاطة

المقادير

العجينة :
- 5 بياض بيض
- 250 غ سكر ناعم
- 100 غ زبدة ذائبة
- 150 غ فرينة (سيم)
- 1 كيس فانيليا

الكريمة :
- 500 غ سكر مسحوق
- 4 صفار بيض
- 500 غ مارغرين
- 3 ملاعق كبيرة شكلاطة غبرة

التزيين:
- شكلاطة
- لوز منسل

كيفية التحضير

1- حضري العجينة : في وعاء، أخفقي بياض البيض كالثلج ، أضيفي السكر و الزبدة و أخلطي جيدًا. أضيفي الفرينة و الفانيليا بواسطة ملعقة مسطحة.
2- في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة و بواسطة ملعقة، خذي قليلا من العجينة و شكلي دائرة بواسطة الأصابع ثم اطهيها.
3- فور إخراجها من الفرن، لفيها حول عصيات.
4- حضري الكريمة :
أ - في قدر صغيرة، أخلطي السكر مع كأس ونصف ماء، أتركيه يغلي حتى الحصول على شاربات ثقيلة. أتركيها تبرد.
ب - في وعاء وبواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي صفار البيض مع إضافة الشاربات. أضيفي المارغرين و الشكلاطة غبرة حتى الحصول على كريمة، أتركيها تبرد.
5- بواسطة لابوش آدوي، إملئي الحلويات بالكريمة.
6- ذوبي الشكلاطة في حمام مائي، إغطسي الطرفين في الشكلاطة ثم مرريهما في اللوز المنسل.

Milka

Les cornets aux fruits

Ingrédients

La pâte :
- 5 blancs d'œufs
- 250 gr de sucre glace
- 100 gr de beurre fondu
- 150 gr de farine (SIM)
- 1 sachet de vanille

La crème :
- 500 gr de sucre cristallisé
- 4 jaunes d'œufs
- 500 gr de margarine
- 3 C. à soupe de chocolat en poudre

La décoration :
- Chocolat
- Fruits
- Gelée
- Amandes effilées

Préparation

1- **Préparer la pâte :** dans un récipient, monter les blancs d'œufs en neige, ajouter le sucre et le beurre et bien mélanger. Incorporer la farine et la vanille à l'aide d'une spatule.

2- Dans un plat beurré et fariné et à l'aide d'une cuillère, prendre un peu de pâte et former un rond à l'aide des doigts puis enfourner.

3- A la sortie du four, roulez-les et former des cornets.

4- **Préparer la crème :**

a- Dans une casserole, mélanger le sucre avec un verre et demi d'eau, laisser bouillir jusqu'à obtention d'un sirop épais. Laisser refroidir.

b- Dans un récipient et à l'aide d'un batteur électrique, battre les jaunes d'œufs en versant le sirop. Ajouter la margarine et le chocolat en poudre jusqu'à obtention d'une crème, laisser refroidir.

5- Remplir les cornets avec de la crème, décorer avec des fruits et des fraises, étalez-les de gelée, ensuite décorer avec le chocolat fondu et les amandes effilées.

الكورنيات بالفواكه

المقادير

العجينة :
- 5 بياض بيض
- 250 غ سكر ناعم
- 100 غ زبدة ذائبة
- 150 غ فرينة (سيم)
- 1 كيس فانيليا

الكريمة :
- 500 غ سكر مسحوق
- 4 صفار بيض
- 500 غ مارغرين
- 3 ملاعق كبيرة شكلاطة غبرة

التزيين :
- شكلاطة
- فواكه
- جيلاتين
- لوز منسل

كيفية التحضير

1- **حضري العجينة :** في وعاء، أخفقي بياض البيض كالثلج، أضيفي السكر و الزبدة واخلطي جيدا. أضيفي الفرينة و الفانيليا بواسطة ملعقة مسطحة.

2- في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة و بواسطة ملعقة، خذي قليلا من العجينة و شكلي دائرة بواسطة الأصابع ثم اطهيها.

3- فور إخراجها من الفرن، لفيها وشكلي كورنيات.

4- **حضري الكريمة :**

أ- في قدر صغيرة ، أخلطي السكر مع كأس ونصف ماء ، أتركيه يغلي حتى الحصول على شاربات ثقيلة. أتركيها تبرد.

ب - في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي صفار البيض مع إضافة الشاربات. أضيفي المارغرين و الشكلاطة غبرة حتى الحصول على كريمة، أتركها تبرد.

5- املئي الكورنيات بالكريمة، زيّنيها بالفواكه و الفراولة ، إطليها بالجيلاتين ثم زيّنيها بالشكلاطة الذائبة واللوز المنسل.

Ingrédients

La pâte feuillée :
(voir page 16)
- Viande hachée cuite

La sauce tomate :
- 2 tomates mûres
- 2 C. à soupe d'huile
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre noir

La sauce béchamel au fromage :
(voir page 16)

La décoration :
- Olives
- Persil

Préparation

1- Préparer la sauce tomate : râper la tomate et l'ail, ajouter l'huile, le sel et le poivre, faire cuire sur feu doux.
2- Etaler la pâte feuilletée à une épaisseur moyenne. Façonner des barquettes et piquer la pâte avec une fourchette puis faire cuire.
3- Remplir avec la sauce tomate d'un côté, de l'autre la sauce béchamel au fromage et du troisième côté la viande hachée.
4- Décorer le milieu avec une olive et du persil.

المقادير

العجينة المورقة :
(أنظر الصفحة 16)
- لحم مرحي مطهي

صلصة الطماطم :
- 2 حبات طماطم حمراء
- 2 ملعقتين كبيرتين زيت
- 1 سنينة ثوم
- ملح
- فلفل أسود

صلصة البشاميل بالجبن :
(أنظر الصفحة 16)

التزيين :
- زيتون
- معدنوس

كيفية التحضير

1- حضري صلصة الطماطم : أبشري الطماطم والثوم ، أضيفي الزيت ، الملح و الفلفل ، إطهيها على نار هادئة.
2- أبسطي العجينة المورقة بسمك متوسط. شكلي باركات واثقبي العجينة بالشوكة ثم اطهيها.
3- إملئي بصلصة الطماطم من جهة ، من جهة أخرى صلصة البشاميل بالجبن ومن جهة ثالثة باللحم المرحي.
4- زيني الوسط بزيتونة و بالمعدنوس.

Ingrédients

La pâte :
- 8 œufs
- 200 gr de sucre cristallisé
- 300 gr de farine (SIM)
- ½ sachet de levure chimique
- 1C. à café de vanille

La crème au citron :
- 500 gr de sucre cristallisé
- 1 verre de jus de citron
- 6 jaunes d'œufs
- 500 gr de margarine

La décoration :
- Sucre glace
- Pistaches

المقادير

العجينة :
- 8 بيض
- 200 غ سكر مسحوق
- 300 غ فرينة (سيم)
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

الكريمة بالليمون :
- 500 غ سكر مسحوق
- 1 كأس عصير الليمون
- 6 صفار بيض
- 500 غ مارغرين

التزيين :
- سكر ناعم
- فستق

Préparation

1- Préparer la pâte : dans un récipient, battre les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Incorporer la farine, la levure et la vanille.

2- Mettre du papier aluminium sur un plat, verser la pâte et faire cuire.

3 - Préparer la crème au citron : dans un récipient et au bain-marie, mélanger au fouet le sucre, le jus de citron et les œufs jusqu'à épaississement du mélange.

4- Hors du feu, ajouter la margarine ramollie, bien mélanger et laisser refroidir.

5- Après cuisson, étaler la crème au citron et rouler une seule fois.

6- Couper le gâteau à 7 cm de longueur puis saupoudrer de sucre glace et de pistaches.

كيفية التحضير

1 - حضري العجينة : في وعاء، أخفقي البيض و السكر حتى الحصول على خليط رغوي. أضيفي الفرينة ، الخميرة و الفانيليا.

2- ضعي ورق الألمنيوم على صينية ، أفرغي العجينة واطهيها.

3- حضري الكريمة بالليمون : في وعاء و على حمام مائي، أخلطي بالخلاط اليدوي السكر، عصير الليمون و البيض حتى يعقد الخليط.

4- بعيدًا عن النار، أضيفي المارغرين الطرية ، أخلطي جيدًا ثم اتركيها تبرد.

5 - بعد الطهي ، إطلي بالكريمة بالليمون ولفي مرة واحدة.

6- قطعي الحلوى بطول 7 سم ثم ذري السكر الناعم والفستق.

Les amandines

Ingrédients

La pâte :
- 250 gr de beurre ramolli
- 150 gr de sucre glace
- 2 œufs
- ½ paquet de levure chimique
- 1 pincée de vanille
- Farine à volonté (SIM)

La crème aux amandes :
- 200 gr d'amandes non émondées
- 150 gr de sucre glace
- 200 gr de beurre ramolli
- 100 gr de farine (SIM)
- 3 œufs
- 1 pincée de vanille

La décoration :
- Amandes effilées
- Fruit au choix
- Gelée

Préparation

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger le beurre, la vanille et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanchâtre. Ajouter les œufs et bien remuer. En dernier, incorporer la levure et la farine. Former une boule et laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure.

2 - Préparer la crème : dans un récipient, travailler les œufs et le sucre glace à l'aide d'un batteur électrique pendant 5 mn. Ajouter le beurre ramolli et continuer à battre. Incorporer la farine, les amandes moulues et la vanille, battre encore jusqu'à obtention d'une crème.

3 - Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur.

4 - Foncer la pâte dans des moules à tarte et piquer légèrement le dessus.

5 - Mettre dans chaque pièce des morceaux de fruit puis remplir avec la crème préparée et décorer avec les amandes effilées. Enfourner à four préchauffé.

6 - A la sortie du four, badigeonner de gelée.

اللوزيات

المقادير

العجينة :
- 250 غ زبدة طرية
- 150 غ سكر ناعم
- 2 بيض
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 1 قرصة فانيليا
- فرينة إراديا (سيم)

كريمة باللوز :
- 200 غ لوز غير مقشر
- 150 غ سكر ناعم
- 200 غ زبدة طرية
- 100 غ فرينة (سيم)
- 3 بيض
- 1 قرصة فانيليا

التزيين :
- لوز منسل
- فاكهة حسب اختيارك
- جيلاتين

كيفية التحضير

1- حضري العجينة : في إناء ، أخلطي الزبدة ، الفانيليا و السكر حتى الحصول على خليط أبيض. أضيفي البيض و اخلطي جيدًا. في الأخير، أضيفي الخميرة و الفرينة. شكلي كرية و اتركيها ترتاح في الثلاجة مدة ساعة.

2 - حضري الكريمة : في وعاء ، أخلطي البيض و السكر الناعم بواسطة الخلاط الكهربائي مدة 5 دقائق. أضيفي الزبدة الطرية و واصلي الخفق. أضيفي الفرينة ، اللوز المرحي و الفانيليا، أخفقي أيضا حتى الحصول على كريمة.

3 - على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بسمك 3 مم.

4 - أفرشي العجينة في مولات خاصة بالتارتات واثقبي السطح برفق.

5 - ضعي في كل حبة قطعًا من الفاكهة ثم املئيها بالكريمة المحضرة وزينيها باللوز المنسل. إطهيها في فرن مسخن.

6 - فور إخراجها من الفرن، إطليها بالجيلاتين.

Ingrédients

La pâte feuilletée :
(voir page 16)

La sauce Béchamel au fromage :
- 1 l de lait
- 7 C. à soupe de farine (SIM)
- 200 gr de fromage fondu
- 1 C. à café de sel
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 noix de beurre

La décoration :
- Jaune d'œuf
- 1 C. à soupe d'eau
- 1 C. à café de café (liquide)
- Cheddar râpé

Préparation

1- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte en forme d'un rectangle.
2- Badigeonner la surface de blanc d'œuf, puis à laide d'une poche à douille, mettre la sauce Béchamel au fromage sur la longueur.
3- Rouler la pâte autour de la sauce une seule fois, puis découper des morceaux de 7 cm de longueur.
4- Badigeonner la surface de mélange (jaune d'œuf + eau + café) et enrober les deux côtés de cheddar râpé. Décorer à l'aide dune fourchette
5- Enfourner jusqu'à ce que les manchons aient une couleur dorée.

المقادير

العجينة المورقة :
(أنظر الصفحة 16)

صلصة البشاميل بالجبن :
- 1 لتر حليب
- 7 ملاعق كبيرة فرينة (سيم)
- 200 غ جبن ذائب
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 قرصة جوزة الطيب
- 1 قطعة زبدة صغيرة

التزيين:
- صفار بيض
- 1 ملعقة كبيرة ماء
- 1 ملعقة صغيرة قهوة (سائلة)
- شيدار مبشور

كيفية التحضير

1- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أبسطي العجينة على شكل مستطيل.
2- إطلي السطح ببياض البيض، ثم بواسطة لابوش آنوي، ضعي صلصة البشاميل بالجبن على الطول.
3- لفي العجينة حول الصلصة مرة واحدة ثم قطعي قطعا طولها 7 سم.
4- إطلي السطح بخليط (صفار بيض + ماء + قهوة) ورمدي الجانبين في الشيدار المبشور. زيّنيها بواسطة شوكة.
5- إطهيها في الفرن حتى يكسب المونشون اللون الذهبي.

Kaikaât aux amandes

كعيكعات باللوز

Ingrédients

La pâte :

- 3 mesures d'amandes moulues (750gr)
- 1 mesure de sucre cristallisé (300 gr)
- 1C. à soupe de miel
- Zeste d'un citron
- ½ C. à café de vanille
- 2 à 3 œufs

La décoration :

- 500 gr de miel
- Amandes effilées
- Cerises confites

المقادير

العجينة :

- 3 كيلات لوز مرحي (750 غ)
- 1 كيلة سكر مسحوق (300غ)
- 1 ملعقة كبيرة عسل
- قشور ليمونة
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 إلى 3 بيض

التزيين :

- 500 غ عسل
- لوز منسل
- كرز مصبر

Préparation

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre, le miel, le zeste de citron et la vanille, ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Former des boudins fins puis donner la forme d'une « kaikaâ ».

3- Disposer sur un plateau fariné, faire cuire pendant 5 à 10 minutes à four moyen.

4- Après cuisson, tremper dans le miel et décorer avec les amandes effilées et les cerises.

5- Présenter dans des caissettes.

كيفية التحضير

1- حضري العجينة : في إناء ، أخلطي اللوز، السكر، العسل ، قشور الليمون و الفانيليا، إجمعي بالبيض حتى الحصول على عجينة متماسكة.

2- شكلي حرابيش رقيقة ثم اعطيها شكل"كعيكعة".

3- ضعيها في صينية مفروشة بالفرينة، إطهيها مدة 5 إلى 10 دقائق في فرن متوسط .

4- بعد الطهي ، إغطسيها في العسل وزينيها باللوز المنسل و الكرز.

5- قدميها في حاويات.

Les cornets salés

Ingrédients

La pâte feuilletée :
- 1 kg de farine (SIM)
- 750 gr de margarine
- 5 C. à soupe d'huile
- 1 pincée de sel
- Eau

La sauce béchamel au fromage :
- 1 l de lait
- 7 C. à soupe de farine (SIM)
- 200 gr de fromage fondu
- 1 C. à café de sel
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 noix de beurre

La sauce tomate: (voir page 6)

La farce :
- Viande hachée cuite
- Olives
- Persil

Préparation

1- Préparer la pâte feuilletée : dans une terrine, mettre la farine, l'huile, le sel et ramasser avec l'eau tout en travaillant avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte molle. Laisser reposer pendant 15 mn.

2- Sur un plan de travail fariné et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte, couper la margarine en petits morceaux et la mettre sur la surface de la pâte, plier le reste de la pâte sur elle même.

3- Etaler la pâte une autre fois.

4- Plier et étaler la pâte quatre fois pour faire quatre tours simples. Laisser reposer à chaque fois 10 mn.

5- A l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte à une épaisseur de 8 mm, couper des rectangles de 20 cm de longueur et 3 cm de largeur.

6-Rouler la pâte sur un cornet jusqu'au bout, collez-le avec du blanc d'œuf et enfourner pendant 30 mn.

7-Entre-temps, préparer la sauce béchamel : dans une casserole, mettre le lait, la farine, le fromage, le beurre et le sel. Remuer sur feu doux jusqu'à ce que le mélange se détache des parois de la casserole, ajouter la noix de muscade et laisser refroidir.

8- Mélanger la sauce béchamel et la viande hachée.

9- A l'aide d'une poche à douille, remplir les cornets et décorer avec une olive et du persil.

الكورنيات المملحة

المقادير

العجينة المورقة :
- 1 كغ فرينة (سيم)
- 750 غ مارغرين
- 5 ملاعق كبيرة زيت
- 1 قرصة ملح
- ماء

صلصة البشاميل بالجبن :
- 1 لتر حليب
- 7 ملاعق كبيرة فرينة (سيم)
- 200 غ جبن ذائب
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 قرصة جوزة الطيب
- 1 قطعة زبدة صغيرة

صلصة الطماطم: (أنظر الصفحة 6)

الحشو :
- لحم مرحي مطهي
- زيتون
- معدنوس

كيفية التحضير

1 - حضري العجينة المورقة : في إناء، ضعي الفرينة ، الزيت، الملح واجمعي بالماء مع الخلط باليدين حتى الحصول على عجينة طرية. أتركيها ترتاح مدة 15 دقيقة.

2 - على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة وبواسطة الحلال، أبسطي العجينة، قطعي المارغرين إلى قطع صغيرة وضعيها على سطح العجينة، إثني باقي العجينة على نفسها.

3 - أبسطي العجينة مرة أخرى.

4 - إثني وابسطي العجينة أربع مرات لتعملي ثلاث دورات عادية. أتركيها ترتاح في كل مرة 10 دقائق.

5 - بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 8 مم، قطعي مستطيلات طولها 20 سم وعرضها 3 سم.

6- لفي العجينة حول كورني حتى الطرف،ألصقيه ببياض البيض واطهيه مدة 30 دقيقة

7- في حين ، حضري صلصة البشاميل: في قدر صغيرة ، ضعي الحليب، الفرينة ، الجبن ، الزبدة و الملح. حركي على نار هادئة حتى ينفصل الخليط عن جوانب القدر الصغيرة، أضيفي جوزة الطيب واتركيها تبرد.

8- أخلطي صلصة البشاميل و اللحم المرحي.

9- بواسطة لابوش آدوي ، إملئي الكورنيات و زيّنيها بزيتونة و المعدنوس.

Ingrédients

La pâte :

- 3 mesures de farine (900 gr) (SIM)
- 1 mesure de beurre (350 gr)
- 1 C. à café de vanille
- ½ mesure de sucre glace
- Lait

La farce :

- 3 mesures d'amandes (300 gr)
- 1 mesure de sucre cristallisé (100 gr)
- 1 C. à soupe de miel
- Vanille
- Eau de fleurs d'oranger

La décoration :

- Miel
- pistaches

المقادير

العجينة :

- 3 كيلات فرينة (900غ) (سيم)
- 1 كيلة زبدة (350 غ)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ½ كيلة سكر ناعم
- حليب

الحشو :

- 3 كيلات لوز (300غ)
- 1 كيلة سكر مسحوق (100غ)
- 1 ملعقة كبيرة عسل
- فانيليا
- ماء زهر البرتقال

التزيين:

- عسل
- فستق

Préparation

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger le beurre, la farine, le sucre glace et la vanille puis ramasser avec le lait tiède. Laisser reposer pendant 15 mn.

2- Entre-temps, préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients cités puis ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger.

3- Etaler la pâte à une épaisseur de 5 mm et découper des ronds à l'aide d'un verre, mettre un boudin de face au milieu, refermer et donner la forme de « Tcherek » puis enfourner.

4- A la sortie du four, tremper dans le miel et décorer avec les pistaches.

Remarque: vous pouvez décorer le Tcherek avec les amandes effilées et les cerises confites.

كيفية التحضير

1 - حضري العجينة : في إناء ، أخلطي الزبدة ، الفرينة ، السكر الناعم و الفانيليا ثم اجمعي بالحليب الدافئ . أتركيها ترتاح مدة 15 دقيقة.

2- في حين ، حضري الحشو : في وعاء، أخلطي كل المقادير المذكورة ثم اجمعي بماء زهر البرتقال.

3- أبسطي العجينة بسمك 5 مم و قطعي دوائر بواسطة كأس ، ضعي حربوشا من الحشو في الوسط ، أغلقيها و اعطيها شكل " تشاراك " ثم اطهيها.

4- فور إخراجها من الفرن، إغطسيها في العسل وزينيها بالفستق.

ملاحظة: يمكنك تزيين التشاراك باللوز المنسل والكرز المصبر.

Pain d'épices

Ingrédients

La pâte :
- 500 gr de beurre
- 2 verres de sucre glace
- 2 verres de miel
- 2 œufs
- 2 sachets de bicarbonate
- 2 sachets de levure chimique
- Farine (SIM)

La décoration :
- Confiture
- Amandes
- Sucre glace

Préparation

1- Dans une casserole et sur feu doux, mettre le beurre, le sucre et le miel, mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que les ingrédients se fondent.
2- Retirer du feu, laisser refroidir, ajouter les œufs, la levure et le bicarbonate, puis ramasser avec la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.
3- Diviser la pâte en trois morceaux, étaler une partie de pâte sur un plat beurré et fariné (l'épaisseur ne doit pas dépasser 5 mm).
4- Faire cuire à four moyen pendant 10 mn.
5- Après cuisson, laisser refroidir puis retirer à l'aide d'une spatule (même chose pour les deux autres morceaux).
6- Coller les trois morceaux avec de la confiture et couper selon votre goût. Décorer avec les amandes et le sucre glace.

خبز التوابل

المقادير

العجينة :
- 500 غ زبدة
- 2 كأسين سكر ناعم
- 2 كأسين عسل
- 2 بيض
- 2 كيسين بيكربونات
- 2 كيسين خميرة كيميائية
- فرينة (سيم)

التزيين :
- مربى
- لوز
- سكر ناعم

كيفية التحضير

1- في قدر صغيرة وعلى نار هادئة، ضعي الزبدة، السكر و العسل، أخلطي بواسطة ملعقة مسطحة حتى تذوب المقادير.
2- إنزعيها عن النار، أتركيها تبرد ، أضيفي البيض ، الخميرة و البيكربونات، ثم اجمعي بالفرينة حتى الحصول على عجينة طرية.
3- إقسمي العجينة إلى ثلاثة أجزاء ، أبسطي جزءًا من العجينة في صينية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالفرينة (لا يجب أن يفوق السمك 5 مم).
4- إطهيها في فرن متوسط مدة 10 دقائق.
5- بعد الطهي، أتركيها تبرد ثم انزعيها بواسطة ملعقة مسطحة (نفس الشيء بالنسبة للجزئين الآخرين).
6- ألصقي الأجزاء الثلاثة بالمربى وقطعي حسب ذوقك. زيني باللوز والسكر ناعم.

Ingrédients

La pâte feuilletée:
(voir page16)

La face :
- 1 bouquet d'épinards
- Viande hachée
- 1 noix de beurre
- Poivre noir
- Sel

La sauce béchamel au fromage :
- 1 l de lait
- 7 C. à soupe de farine (SIM)
- 200 gr de fromage fondu
- 1 C. à café de sel
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 noix de beurre

La décoration
- Olives
- Persil

Préparation

1- Faire cuire les épinards à la vapeur, après cuisson, les essorer.
2- Dans une poêle, faire cuire la viande hachée avec une noix de beurre, le sel et poivre noir.
3- Etaler la pâte feuilletée, découper des ronds et mettez-les dans des moules puis piquez-les.
4- Préparer la sauce béchamel au fromage:(voir page 28).
5- Mélanger la sauce béchamel au fromage, les épinards et la viande hachée. Verser sur la pâte puis décorer avec une olive et du persil, enfourner.

Remarque : vous pouvez remplir les quiches avec la sauce tomate et la viande hachée mais après cuisson de la pâte.

المقادير

العجينة المورقة:
(أنظر الصفحة 16)

الحشو :
- 1 ربطة سبانخ
- لحم مرحي
- 1 قطعة زبدة صغيرة
- فلفل أسود
- ملح

صلصة البشاميل بالجبن :
- 1 لتر حليب
- 7 ملاعق كبيرة فرينة (سيم)
- 200 غ جبن ذائب
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 قرصة جوزة الطيب
- 1 قطعة زبدة صغيرة

التزيين :
- زيتون
- معدنوس

كيفية التحضير

1- إطهي السبانخ بالبخار، بعد الطهي ، أعصريها.
2- في مقلاة ،إطهي اللحم المرحي مع قطعة الزبدة، الملح و الفلفل الأسود.
3- أبسطي العجينة المورقة ، قطعي دوائر وضعيها في مولات ثم أثقبيها.
4- حضري صلصة البشاميل بالجبن:(أنظر الصفحة 28).
5- أخلطي صلصة البشاميل بالجبن ، السبانخ واللحم المرحي. أفرغيه على العجينة ثم زيني بزيتونة و بالمعدنوس، إطهيها.

ملاحظة : يمكنك أن تملئي الكيش بصلصة الطماطم و اللحم المرحي لكن بعد طهي العجينة.

Ingrédients

La pâte :

- 500 gr de beurre
- 450 gr de sucre glace
- 04 œufs
- ½ C. à soupe de vanille
- 2 sachets de levure chimique
- 500 gr de maïzena
- Farine (SIM)

La décoration :

- Confiture
- Amandes effilées
- Pistaches
- Chocolat

المقادير

العجينة :

- 500 غ زبدة
- 450 غ سكر ناعم
- 04 بيض
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 2 كيسين خميرة كيميائية
- 500 غ مايزينة
- فرينة (سيم)

التزيين :

- مربى
- لوز منسل
- فستق
- شكلاطة

Préparation

1- Dans une terrine, travailler le beurre et le sucre, ajouter les œufs, la vanille, la levure et la maïzena, puis ramasser avec la farine jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

2- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte. A l'aide d'un emporte-pièce, découper des triangles puis enfourner.

3- Après cuisson, laisser refroidir puis tremper les gâteaux dans le chocolat fondu et faire passer dans du pistaches concassées. Mettre au milieu de chaque gâteau de la confiture et des amandes effilées.

كيفية التحضير

1- في إناء ، أخلطي الزبدة و السكر ، أضيفي البيض، الفانيليا، الخميرة و المايزينة، ثم اجمعي بالفرينة حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

2- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أبسطي العجينة. بواسطة مول، قطعي مثلثات ثم اطهيها.

3- بعد الطهي، أتركي الحلوى تبرد ثم اغطسيها في الشكلاطة الذائبة و مرريها في الفستق المكسّر. ضعي في وسط كل حبة حلوى المربى و اللوز المنسل.

Ingrédients

- Une douzaine de dioul
- Huile pour friture

La farce :

- 400 gr d'amandes
- 100 gr de sucre cristallisé
- 1 C. à soupe de miel
- ½ C. à café de vanille
- 3 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

La décoration :

- Miel
- Amandes effilées

Préparation

1- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients cités puis ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger. Façonner des boudins.

2 - Ouvrir les feuilles de dioul, mettre au milieu un boudin de farce, fermer de façon à obtenir des cigares.

3- Faire frire, mettre sur du papier absorbant puis tremper dans du miel et décorer les extrémités avec les amandes effilées grillées.

المقادير

- 12 ورقة ديول
- زيت للقلي

الحشو :

- 400 غ لوز
- 100 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة عسل
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا
- 3 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال

التزيين :

- عسل
- لوز منسل

كيفية التحضير

1- حضري الحشو : في وعاء ، أخلطي كل المقادير المذكورة ثم اجمعي بماء زهر البرتقال. شكلي حرابيش.

2- إفتحي أوراق الديول ، ضعي في الوسط حربوشا من الحشو، أغلقيه لتتحصلي على شكل سيقار.

3- إقليها، ضعيها على ورق مصاص ثم اغطسيها في العسل وزيني الحواف باللوز المنسل المحمص.

Ingrédients

La pâte :
- 1 l de lait
- 6 œufs
- 3 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 3 C. à soupe d'huile
- 500 gr de farine (SIM)

La farce :
- 1 oignon râpé
- 1 blanc de poulet
- 1 pincée de poivre noir
- 1 pincée cannelle
- Sel
- 3 C. à soupe d'huile
- 1verre d'eau

La sauce béchamel au fromage :
- ½ litre de lait
- 3 C. à soupe bien pleines de farine (SIM)
- 100 gr de fromage blanc
- 1 pincée de poivre noir
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 noix de beurre
- 1 pincée de sel

Préparation

1- Préparer la pâte : battre les œufs et le sucre, ajouter l'huile et le lait en battant toujours, puis incorporer la farine et la pincée de sel et la levure

2- Beurrer légèrement une poêle, verser une louche de pâte, faire cuire sur feu doux des deux côtés. Continuer jusqu'à épuisement de la pâte.

3- Préparer le poulet : dans une marmite, faire cuire le poulet et les ingrédients cités pendant 20 mn. Après cuisson, émiettez-le.

4- Préparer la sauce béchamel au fromage : dans une casserole, mélanger tous les ingrédients avec le lait froid puis faire cuire sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange se détache des parois de la casserole. Retirer du feu et ajouter la noix de beurre.

5- Mélanger le poulet émietté et la sauce béchamel au fromage puis farcir les crêpes et plier en quatre.

المقادير

العجينة :
- 1 لتر حليب
- 6 بيض
- 3 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 قرصة خميرة كيميائية
- 1 قرصة ملح
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 500 غ فرينة (سيم)

الحشو :
- 1 بصلة مبشورة
- 1 أبيض دجاج
- 1 قرصة فلفل أسود
- 1 قرصة قرفة
- ملح
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 1 كأس ماء

صلصة البشاميل بالجبن :
- ½ لتر حليب
- 3 ملاعق كبيرة فرينة مملوءة جيدًا(سيم)
- 100 غ جبن أبيض
- 1 قرصة فلفل أسود
- 1 قرصة جوزة الطيب
- 1 قطعة زبدة صغيرة
- 1 قرصة ملح

كيفية التحضير

1- حضري العجينة : أخفقي البيض و السكر، أضيفي الزيت والحليب مع الخفق دائمًا ثم أضيفي الفرينة و قرصة الملح والخميرة.

2- إدهني بقليل من الزبدة المقلاة ، أفرغي غراف من العجينة ، إطهيها على نار هادئة من الجانبين. واصلي حتى تنتهي كل العجينة.

3- حضري الدجاج : في طنجرة ، إطهي الدجاج والمقادير المذكورة مدة 20 دقيقة. بعد الطهي، فتتيه.

4- حضري صلصة البشاميل بالجبن : في قدر صغيرة، أخلطي كل المقادير مع الحليب البارد ثم اطهيه على نار هادئة دون التوقف عن التحريك حتى يتنازع الخليط عن جوانب القدر الصغيرة. انزعيه عن النار و أضيفي قطعة الزبدة الصغيرة.

5 - أخلطي الدجاج المفتت و صلصة البيشاميل بالجبن ثم احشي الكريب واثنيها على أربعة.

Biscuit roulé aux amandes effilées

بسكوي رولي باللوز المنسل

Ingrédients

La pâte :
- 8 œufs
- 200 gr de sucre cristallisé
- 300 gr de farine (SIM)
- ½ sachet de levure chimique
- 1 C. à café de vanille

La décoration :
- Gelée
- Amandes effilées

المقادير

العجينة :
- 8 بيض
- 200 غ سكر مسحوق
- 300 غ فرينة (سيم)
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

التزيين:
- جيلاتين
- لوز منسل

Préparation

1- Dans un récipient, battre les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Incorporer la farine, la levure et la vanille.
2- Mettre du papier aluminium sur un plat, verser la pâte puis faire cuire.
3- A la sortie du four, rouler le gâteau pour garder la forme.
4- Etaler le gâteau et badigeonnez-le de gelée puis roulez-le une 2ème fois.
5- Badigeonner la surface de gelée puis saupoudrer d'amandes effilées.
Remarque : on peut ajouter le chocolat à la préparation du biscuit.

كيفية التحضير

1- في وعاء، أخفقي البيض و السكر حتى الحصول على خليط رغوي. أضيفي الفرينة ، الخميرة و الفانيليا.
2- ضعي ورق الألمنيوم على صينية ، أفرغي العجينة ثم إطهيها.
3- عند إخراجها من الفرن، لفي الحلوى لتحافظي على الشكل.
4- أبسطي الحلوى واطليها بالجيلاتين ثم لفيها مرة ثانية.
5- إطلي السطح بالجيلاتين ثم ذري اللوز المنسل.
ملاحظة : يمكننا إضافة الشكلاطة لتحضير البسكوي.

Ingrédients

- 1 bol d'œufs (08)
- 1 bol de sucre cristallisé (250 gr)
- 1 bol de beurre fondu (250 gr)
- 1 sachet de levure chimique
- 1C. à café de vanille
- 1 bol de chapelure (250 gr)
- 1 bol d'amandes grillées (250 gr)

Le sirop :

- 1kg de sucre cristallisé
- 1 litre d'eau
- ½ litre d'eau de fleurs d'oranger
- 1 verre de miel

La décoration :

- 100 gr d'amandes effilées
- Cerises confites

المقادير

- 1 طاس بيض (08)
- 1 طاس سكر مسحوق (250 غ)
- 1 طاس زبدة ذائبة (250 غ)
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 طاس خبز يابس مرحي (250 غ)
- 1 طاس لوز محمص (250 غ)

الشاربات :

- 1 كغ سكر مسحوق
- 1 لتر ماء
- ½ لتر ماء زهر البرتقال
- 1 كأس عسل

التزيين:

- 100 غ لوز منسل
- كرز مصبر

Préparation

1- Dans une terrine, bien battre les œufs et le sucre, ajouter le beurre, la vanille et la levure en travaillant toujours, incorporer les amandes et la chapelure à l'aide d'une spatule.
2- Mettre le mélange dans des moules puis enfourner pendant 25 mn.
3- Préparer le sirop : dans une casserole, mettre le sucre, l'eau et l'eau de fleurs d'oranger. Laisser bouillir jusqu'à obtention d'un sirop léger, A la fin, ajouter un verre de miel.
4- A la sortie du four, arroser les gâteaux avec le sirop et décorer avec les amandes effilées et les cerises confites.

كيفية التحضير

1- في إناء ، أخفقي جيدًا البيض و السكر، أضيفي الزبدة، الفانيليا و الخميرة مع الخلط دائمًا ، أضيفي اللوز و الخبز المرحي بواسطة ملعقة مسطحة.
2- ضعي الخليط في مولات ثم اطهيها مدة 25 دقيقة.
3- حضري الشاربات : في قدر صغيرة ، ضعي السكر ، الماء و الماء زهر البرتقال. أتركيها تغلي حتى الحصول على شاربات خفيفة. في الأخير، أضيفي كأس عسل.
4- فور إخراجها من الفرن، إسقي الحلويات بالشاربات وزينيها باللوز المنسل و الكرز المصبر.

Bourek à la pâte

Ingrédients

La pâte :

- 4 mesures de farine (400 gr) (SIM)
- 1 mesure de margarine fondue et refroidie (150 gr)
- ½ C. à café de levure chimique
- 1C. à café de sel
- Eau
- Huile pour friture
- Blancs d'œufs

La farce :

- 300 gr de viande hachée
- 1 oignon râpé
- Persil
- 1 pincée de poivre noir
- ½ C. à café de sel
- 1 C. à soupe d'huile
- 1 œuf
- 100 gr de fromage « Cheddar »

La décoration :

- Persil

Préparation

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, la margarine, le sel et la levure, frotter avec les paumes des mains puis ramasser avec l'eau et laisser reposer pendant 30 mn.

2 -Préparer la farce : dans une poêle, mettre l'oignon, l'huile, le sel et le poivre noir, mettre sur le feu puis ajouter la viande hachée le persil, l'œuf et le fromage.

3- Etaler la pâte à la machine au n°3, découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 12 cm de diamètre.

4- Badigeonner les bordures de blancs d'œufs, mettre la farce au milieu puis refermer et piquer le contour avec une fourchette

5- Faire frire puis mettre sur du papier absorbant et décorer avec du persil.

بوراك بالعجينة

المقادير

العجينة :

- 4 كيلات فرينة (400 غ) (سيم)
- 1 كيلة مارغرين ذائبة و باردة (150غ)
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ماء
- زيت للقلي
- بياض بيض

الحشو :

- 300 غ لحم مرحي
- 1 بصلة مبشورة
- معدنوس
- 1 قرصة فلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- 1 بيضة
- 100 غ جبن "شيدار"

التزيين :

- معدنوس

كيفية التحضير

1- حضري العجينة : في إناء ، ضعي الفرينة ، المارغرين ، الملح و الخميرة، حكي بكفي اليدين ثم اجمعي بالماء و اتركيها ترتاح مدة 30 دقيقة.

2- حضري الحشو: في مقلاة، ضعي البصلة، الزيت، الملح و الفلفل الأسود، ضعيها على النار ثم أضيفي اللحم المرحي، المعدنوس، البيضة والجبن.

3- أبسطي العجينة في آلة العجينة رقم 3، قطعي دوائر بواسطة مول قطره 12 سم.

4- إطلي الحواف ببياض البيض ، ضعي الحشو في الوسط ثم اغلقي واضغطي على الحواف بالشوكة.

5- إقليها ثم ضعيها على ورق مصاص وزيّنيها بالمعدنوس.

Ingrédients

- 200 gr d'amandes
- 200 gr de noisettes
- 200 gr de pistaches
- 200 gr de noix
- Miel
- ½ C. à café d'extrait de caramel

La décoration :

- Chocolat
- Pistaches

المقادير

- 200 غ لوز
- 200 غ بندق
- 200 غ فستق
- 200 غ جوز
- عسل
- ½ ملعقة صغيرة نكهة الكراميل

التزيين :

- شكلاطة
- فستق

Préparation

1- Faire griller les amandes et les noisettes, concassez-les dans un mixeur.

2- Emonder les pistaches et concasser les noix, mélanger le tout.

3- Faire bouillir le miel avec l'extrait de caramel puis ramasser les fruits secs avec le miel bouilli.

4- Former des boules, glacez-les avec du chocolat et décorer avec du pistaches.

كيفية التحضير

1- حمصي اللوز و البندق، كسريهم في الخلاط.

2- قشري الفستق وكسري الجوز ، أخلطي الكل.

3- غلي العسل مع نكهة الكراميل ثم اجمعي الفواكه الجافة بالعسل المغلي.

4- شكلي كريات، إطليها بالشكلاطة و زينيها بالفستق.

Sablés au chocolat

Ingrédients

La pâte :
- 500 gr de beurre ramolli
- 400 gr de sucre glace
- 400 gr de maïzena
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 C. à café de vanille
- Faine (selon le besoin) (SIM)

La décoration :
- Confiture
- Pâte à glacer (chocolat)
- Amandes effilées
- Cerises confites

Préparation

1- Préparer la pâte : dans une terrine, travailler le beurre et le sucre, ajouter les autres ingrédients puis ramasser avec la farine jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Laisser reposer.
2- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur, à l'aide d'un emporte-pièce, découper des cercles troués et d'autres complets.
3- Mettre dans un plateau puis enfourner.
4- Faire fondre la pâte à glacer (chocolat) au bain-marie, puis tremper les cercles troués dans le chocolat.
5- Décorer avec les amandes effilées et une cerise au milieu puis laisser sécher.
6- Coller avec de la confiture chaque cercle troué glacé avec un autre cercle complet.
Remarque : lorsque vous glacez les gâteaux au chocolat, mettez les sur du papier blanc.

سابلي بالشكلاطة

المقادير

العجينة :
- 500 غ زبدة طرية
- 400 غ سكر ناعم
- 400 غ مايزينة
- 2 بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- فرينة (حسب الحاجة) (سيم)

التزيين:
- مربى
- عجينة الطلاء (شكلاطة)
- لوز منسل
- كرز مصبر

كيفية التحضير

1 - حضري العجينة : في إناء ، أخلطي الزبدة و السكر، أضيفي المقادير الأخرى ثم اجمعي بالفرينة حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال. أتركيها ترتاح.
2- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 5 مم، بواسطة مول، قطعي دوائر بثقوب و أخرى كاملة.
3- ضعيها في صينية ثم إطهيها.
4- ذوبي عجينة الطلاء (الشكلاطة) في حمام مائي، ثم اغطسي الدوائر المثقوبة في الشكلاطة.
5- زيني باللوز المنسل و حبة كرز في الوسط ثم اتركيها تجف.
6- ألصقي بالمربى كل دائرة مثقوبة ومطلية مع دائرة أخرى كاملة.
ملاحظة : عند طلي الحلويات بالشكلاطة ، ضعيها على ورق أبيض.

Best Love

Safia
Salés et sucrés
23 Recettes

Ingrédients

La pâte feuilletée:
(voir page 16)
- Viande hachée cuite
- 1 blanc d'œuf
- 1 jaune d'œuf

La sauce béchamel au fromage :
- ½ litre de lait
- 3 C. à soupe bien pleines de farine (SIM)
- 100 gr de fromage blanc
- 1 pincée de poivre noir
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de sel
- 1 noix de beurre

La décoration :
- Olives

Préparation

1- **Préparer la sauce béchamel au fromage :** dans une casserole, mélanger tous les ingrédients avec le lait froid puis faire cuire sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange se détache des parois de la casserole. Retirer du feu et ajouter la noix de beurre.

2- Sur un plan de travail fariné et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte feuilletée à une épaisseur de 1 mm.

3- A l'aide d'un emporte-pièce de 12 cm de diamètre, découper des ronds, badigeonner de blanc d'œuf, mettre au milieu un peu de viande haché et de sauce béchamel. Refermer la pâte.

4- Badigeonner le dessus de jaune d'œuf et décorer avec une olive puis enfourner.

المقادير

العجينة المورقة:
(أنظر الصفحة 16)
- لحم مرحي مطهي
- 1 بياض بيضة
- 1 صفار بيضة

صلصة البشاميل بالجبن :
- ½ لتر حليب
- 3 ملاعق كبيرة فرينة مملوءة جيدًا(سيم)
- 100 غ جبن أبيض
- 1 قرصة فلفل أسود
- 1 قرصة جوزة الطيب
- 1 قرصة ملح
- 1 قطعة زبدة صغيرة

التزيين :
- زيتون

كيفية التحضير

1- **حضري صلصة البيشاميل بالجبن :** في قدر صغيرة ، أخلطي كل المقادير مع الحليب البارد ثم اطهيها على نار هادئة دون التوقف عن التحريك حتى يتنازع الخليط عن جوانب القدر الصغيرة. إنزعيها عن النار و أضيفي قطعة الزبدة الصغيرة.

2- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة المورقة بسمك1 مم.

3- بواسطة مول قطره 12 سم ، قطعي دوائر، إطليها ببياض البيضة ، ضعي في الوسط قليلا من اللحم المرحي و صلصة البيشاميل. أغلقي العجينة.

4- إطلي السطح بصفار البيضة وزيني بزيتونة ثم اطهيها.

Ingrédients

La pâte :

- 1 l de lait
- 6 œufs
- 3 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 3 C. à soupe d'huile
- 500 gr de farine (SIM)

La farce :

- Chocolat à tartiner
- Bananes

المقادير

العجينة :

- 1 لتر حليب
- 6 بيض
- 3 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 قرصة خميرة كيميائية
- 1 قرصة ملح
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 500 غ فرينة (سيم)

الحشو :

- شكلاطة للطلي
- موز

Préparation

1- Battre les œufs et le sucre, ajouter l'huile et le lait en battant toujours puis incorporer la farine, la pincée de sel et la levure.

2- Beurrer légèrement une poêle, verser une louche de pâte, faire cuire sur feu doux des deux côtés. Continuer jusqu'à épuisement de la pâte.

3 - Farcir avec du chocolat et disposer des rondelles de bananes.

4- Rouler la crêpe en forme de cigare.

كيفية التحضير

1- أخفقي البيض و السكر ، أضيفي الزيت والحليب مع الخفق دائمًا ثم أضيفي الفرينة ، قرصة الملح و الخميرة.

2- إدهني بقليل من الزبدة المقلاة،أفرغي غراف من العجينة ، إطهيها على نار هادئة من الجانبين. واصلي حتى تنتهي العجينة.

3- إحشيها بالشكلاطة وضعي دوائر من الموز.

4- لفي الكريب على شكل سيڤار.

Ingrédients

La pâte :
- 250 gr de beurre ramolli
- 100 gr de sucre glace
- 2 œufs
- ½ sachet de levure chimique
- Vanille
- 1 C. à soupe d'eau froide
- Farine (SIM)

La farce :
- 250 gr d'amandes émondées
- 250 gr de pistaches émondées
- 250 gr de noisettes
- 250 gr de miel + 1 C. à café d'extrait de caramel

La décoration :
- Cerises confites
- Noix de cajou

Préparation

1- Préparer la pâte : dans une terrine, bien mélanger le beurre, le sucre glace et les œufs, ajouter la levure, la vanille et l'eau. Incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer pendant 15 mn.

2- Foncer des moules, piquer avec une fourchette puis enfourner.

3- Après cuisson, laisser refroidir.

4 - Préparer la farce : dans récipient, mélanger les fruits secs grillés puis ramasser avec le miel mélangé à l'extrait de caramel.

5- Remplir les barquettes avec ce mélange puis décorer avec les cerises confites et la noix de cajou.

المقادير

العجينة :
- 250 غ زبدة طرية
- 100 غ سكر ناعم
- 2 بيض
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة ماء بارد
- فرينة (سيم)

الحشو :
- 250 غ لوز مقشر
- 250 غ فستق مقشر
- 250 غ بندق
- 250 غ عسل + 1 ملعقة صغيرة نكهة الكراميل

التزيين:
- كرز مصبر
- جوز البلاذر

كيفية التحضير

1- حضري العجينة : في إناء ، أخلطي جيدًا الزبدة، السكر الناعم و البيض ، أضيفي الخميرة ، الفانيليا والماء. أضيفي تدريجيا الفرينة حتى الحصول على عجينة متجانسة. أتركيها ترتاح مدة 15 دقيقة.

2- أفرشي مولات ،أثقبيها بواسطة شوكة ثم اطهيها.

3- بعد الطهي ، أتركيها تبرد.

4- حضري الحشو: في وعاء، أخلطي الفواكه الجافة المحمصة ثم اجمعي بالعسل الممزوج بنكهة الكراميل.

5- إملئي الباركات بهذا الخليط ثم زينيها بالكرز المصبر و بجوز البلاذر.

Bastella

Ingrédients

- 1 douzaine de feuilles de dioul
- 1 blanc de poulet (300 gr)
- 3 oignons
- 1 pincée de gingembre
- 1 C. à café de safran
- 1 pincée de poivre noir
- Sel
- 5 C. à soupe d'huile
- 3 œufs
- 200 gr d'amandes émondées, grillées et moyennement moulues
- Huile pour friture

La décoration :

- Sucre glace

Préparation

1- Dans une marmite, préparer une sauce au poulet avec les ingrédients cités et laisser cuire pendant 30 mn.
2- Après cuisson, laisser refroidir puis émietter le poulet, remettez-le dans la sauce et casser les œufs dessus, éteindre le feu puis ajouter les amandes en remuant le mélange.
3- Ouvrir les feuilles de dioul et farcir, fermez-les en donnant la forme d'un cigare.
4- Faire frire puis égoutter sur du papier absorbant.
5 - Saupoudrer de sucre glace.

بسطيلة

المقادير

- 12 ورقة ديول
- 1 أبيض دجاج (300غ)
- 3 حبات بصل
- 1 قرصة سكنجبير
- 1 ملعقة صغيرة زعفران
- 1 قرصة فلفل أسود
- ملح
- 5 ملاعق كبيرة زيت
- 3 بيض
- 200 غ لوز مقشر، محمص و مرحي متوسط
- زيت للقلي

التزيين :

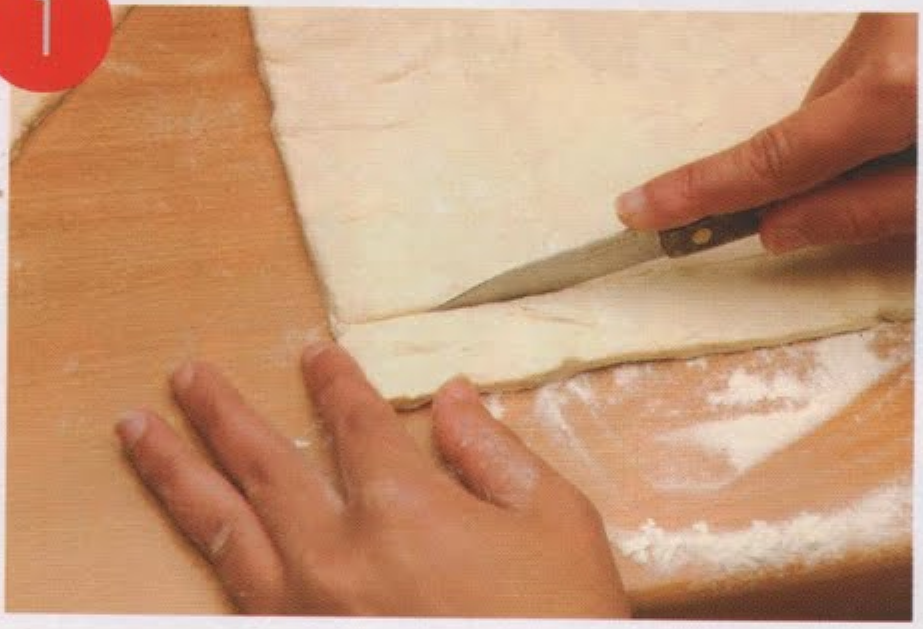
- سكر ناعم

كيفية التحضير

1- في طنجرة ، حضري مرق الدجاج بالمقادير المذكورة و اتركيها تطهى مدة 30 دقيقة.
2- بعد الطهي، أتركي الدجاج يبرد ثم فتتيه ، ضعيه مرة أخرى في المرق وكسري عليه البيض ، أطفئي النار ثم أضيفي اللوز مع خلط المزيج.
3- إفتحي أوراق الديول واحشيها ، أغلقيها واعطيها شكل سيقار.
4- إقليها ثم قطريها على ورق مصاص.
5- ذري السكر الناعم .

Etapes de préparation : Les cornets salés

طريقة تحضير : الكورنيات المملحة



1- Abaisser la pâte et découper des rectangles de 20 cm de longueur et 3 cm de largeur.

1– أبسطي العجينة و قطعي مستطيلات طولها 12 سم و عرضها 3 سم.

2- Rouler la pâte sur un cornet métallique.

2– لفي العجينة حول كورني حديدي.

3- Vous obtenez cette forme.

3– تتحصلي على هذا الشكل.

4- Après cuisson, remplir les cornets avec la sauce tomate.

4– بعد الطهي ، إملئي الكورنيات بصلصة الطماطم

5

5- A l'aide d'une poche à douille, remplir les cornets de sauce béchamel au fromage.

5– بواسطة لابوش آدوي ، إملئي الكورنيات بصلصة البشاميل بالجبن.

6

6- Mettre un peu de viande hachée cuite.

6– ضعي القليل من اللحم المرحي المطهي .

7

7- Décorer avec une olive.

7– زيني بحبة زيتون.

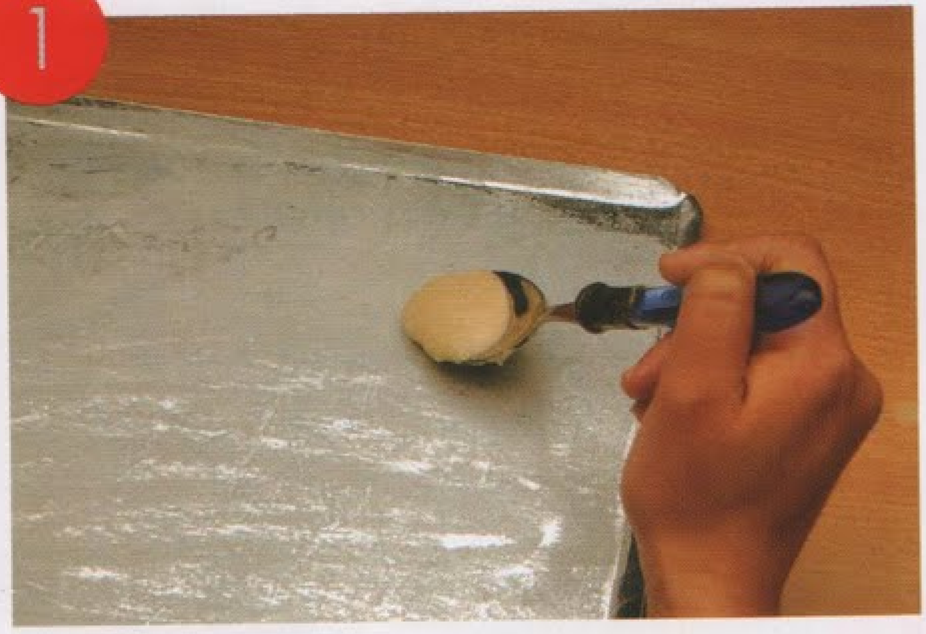
8

8- Saupoudrer de persil.

8– ذري المعدنوس.

Etapes de préparation : Les cornets aux fruits

طريقة تحضير : الكورنيات بالفواكه



1- Dans un plat beurré et fariné, mettre une cuillère de pâte.

1– في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة ، ضعي ملعقة من العجينة.

2- Former un rond à l'aide des doigts.

2– شكلي دائرة بواسطة الأصابع .

3-Après cuisson, rouler en forme de cornets et remplir de crème.

3– بعد الطهي ، لفيها على شكل كورني و املئيها بالكريمة.

4- Décorer avec des fruits (kiwi).

4– زينيها بالفواكه(كيوي).

Etapes de préparation : Les cornets aux fruits

طريقة تحضير : الكورنيات بالفواكه

5

5- Mettre des tranches de fraise.

5– ضعي شرائح من الفراولة.

6

6- Disposer sur du papier blanc et décorer avec des traits en chocolat.

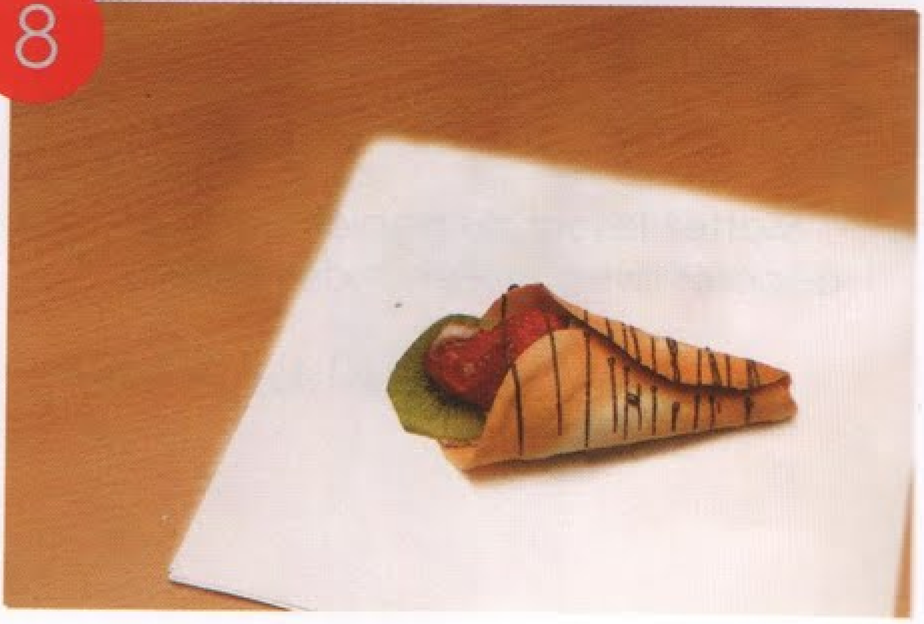
6– ضعيها على ورق أبيض وزينيها بخطوط من الشكلاطة.

7

7- Etaler les gâteaux de gelée.

7– إطلي الحلوى بالجيلاتين.

8



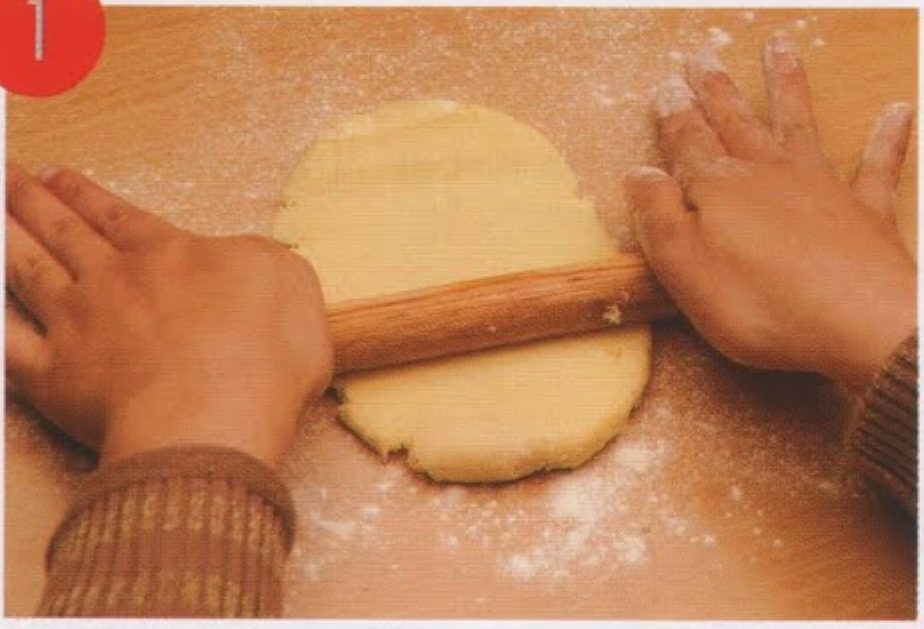
8- Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

8– نتمنى أنكم قد توصلتم لنفس النتيجة.

Etapes de préparation : Sablés au chocolat

طريقة تحضير : سابلي بالشكلاطة

1



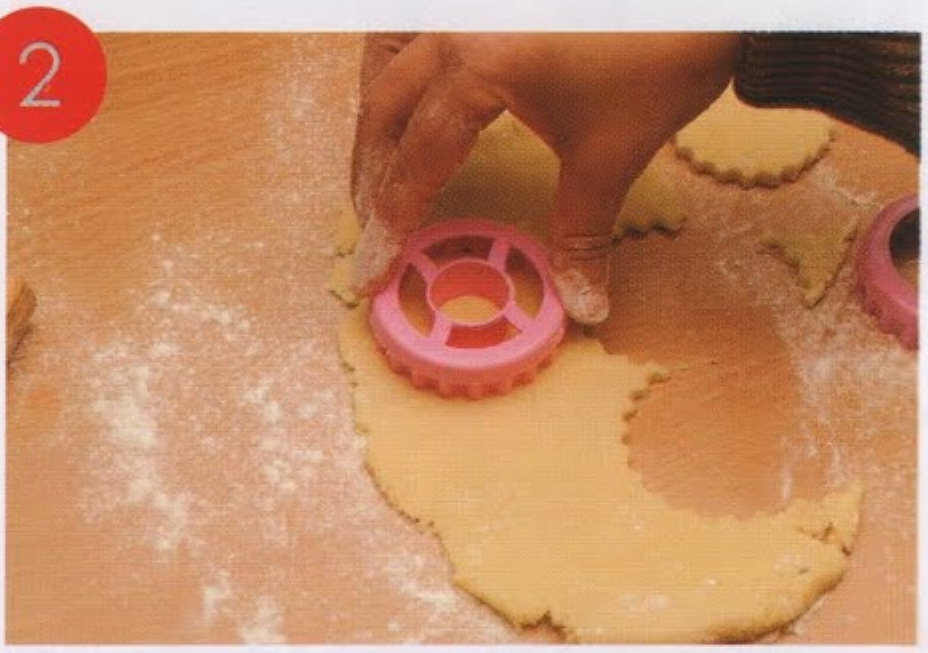
1- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau.

1– على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بواسطة الحلال.

2- A l'aide d'un emporte-pièce, découper des ronds troués et d'autres complets.

2– بواسطة مول ، قطعي دوائر بثقوب و أخرى كاملة .

2



3

3- Après cuisson, tremper les ronds troués dans le chocolat fondu.

3– بعد الطهي ، إغطسي الدوائر المثقوبة في الشكلاطة الذائبة .

4-Mettez-les sur du papier blanc et décorer avec les amandes effilées.

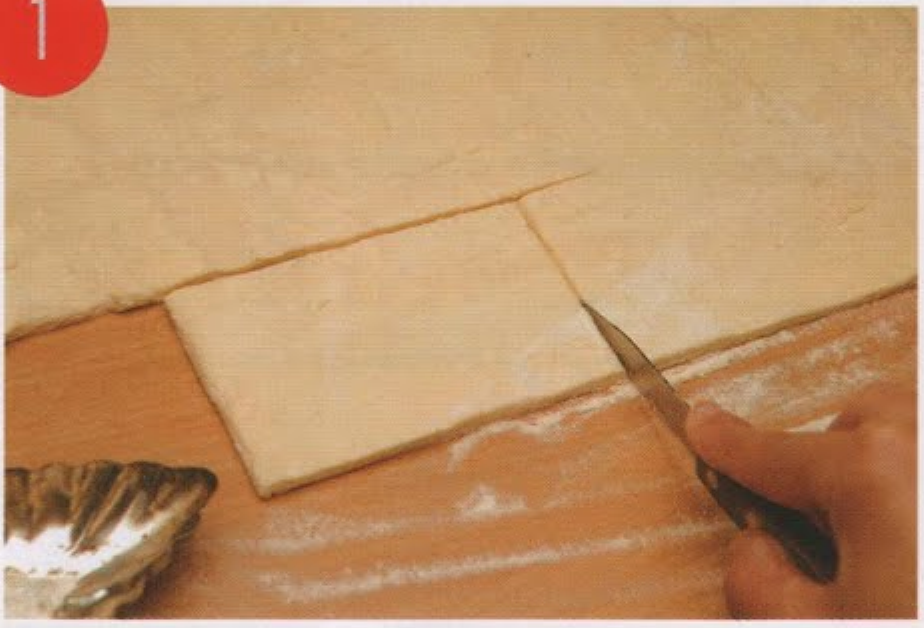
4– ضعيها على ورق أبيض و زينيها باللوز المنسل .

4

Etapes de préparation : Barquettes salées

طريقة تحضير : باركات مملحة

1



1- Abaisser la pâte feuilletée puis découper des rectangles à l'aide d'un couteau.

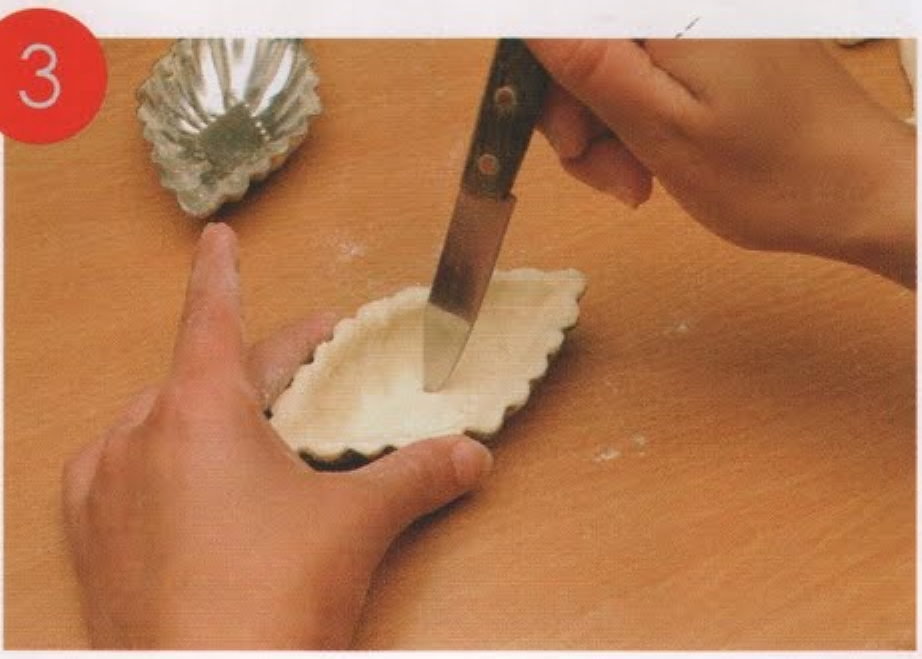
1–أبسطي العجينة المورقة ثم قطعي مستطيلات بواسطة سكين .

2

2- Foncer des moules de barquettes avec la pâte.

2– أفرشي مولات الباركات بالعجينة.

3



3- Piquer le fond de la pâte.

3– أثقبي قاع العجينة .

4

4- Mettre la sauce tomate d'un côté.

4– ضعي صلصة الطماطم من جهة.

Etapes de préparation : Barquettes salées

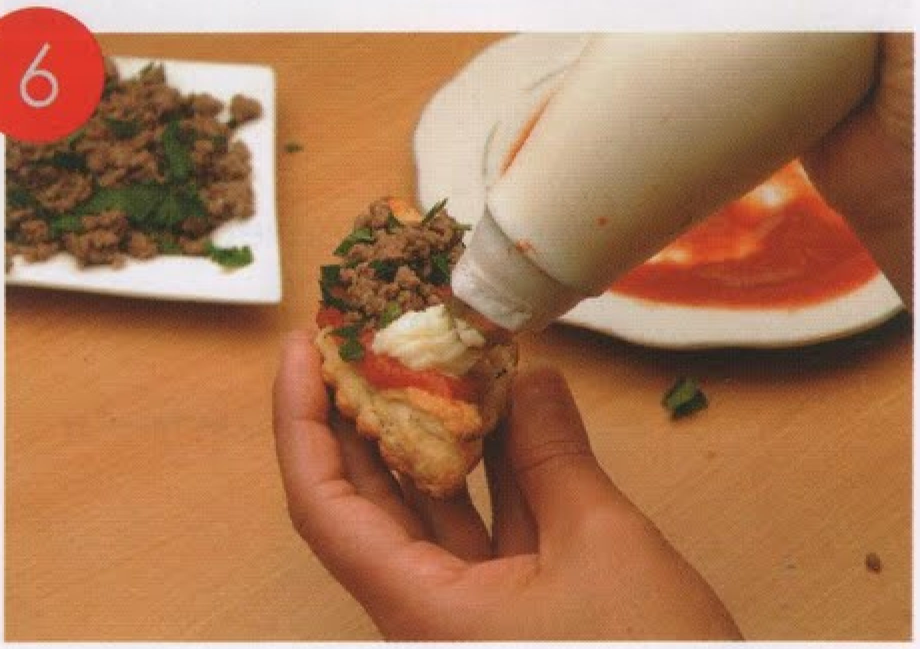
طريقة تحضير : باركات مملحة

5

5- Mettre la viande hachée cuite de l'autre côté.

5–ضعي اللحم المطهي من الجهة الأخرى.

6



6- A l'aide d'une poche à douille, mettre la sauce béchamel au fromage.

6–بواسطة لابوش آدوي ، ضعي صلصة البيشاميل بالجبن .

7

7- Décorer avec une olive.

7–زينيها بحبة زيتون .

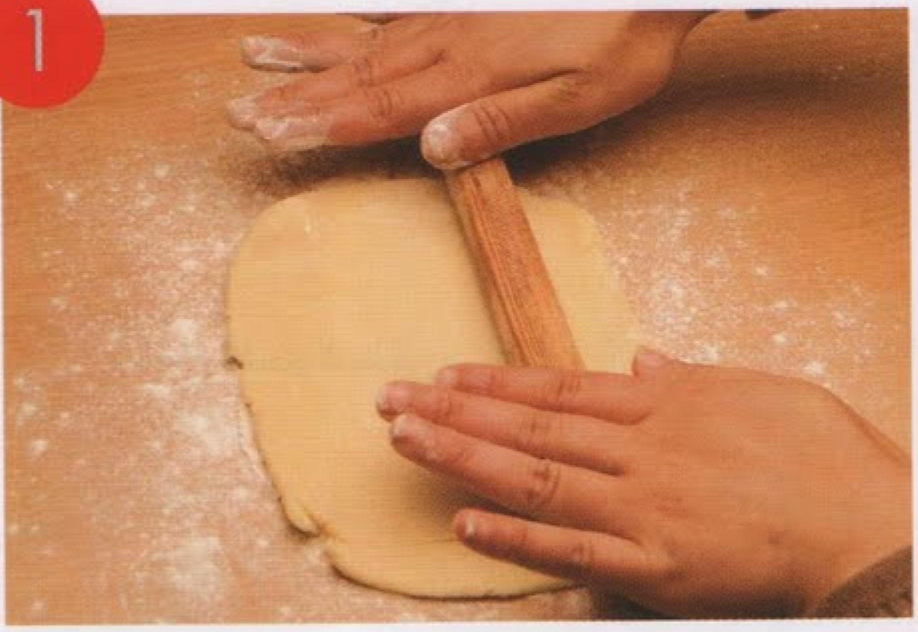
8

8- Saupoudrer de persil.

8– ذري المعدنوس.

Etapes de préparation : Les triangles au chocolat

طريقة تحضير : مثلثات بالشكلاطة

1


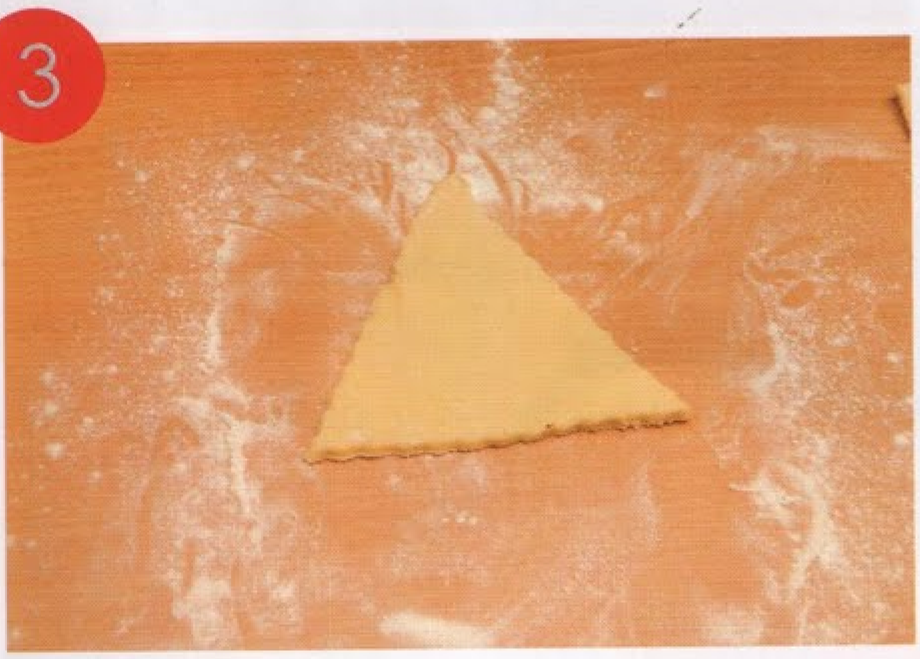
1-A l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte sur un plan de travail fariné.

1– بواسطة الحلال ، أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة .

2

2- A l'aide d'un emporte-pièce, découper de triangles.

2– بواسطة مول، قطعي مثلثات.

3


3- Vous obtenez cette forme.

3– تتحصلي على هذا الشكل .

4

4- Après cuisson, tremper les bordures de chaque triangle dans le chocolat fondu.

4– بعد الطهي ، إغطسي حواف كل مثلث في الشكلاطة الذائبة .

5

5- Mettez-le sur du papier blanc.

5– ضعيه على ورق أبيض .

6

6- Saupoudrer les bordures de pistaches concassées.

6– ذري على الحواف الفستق المكسّر.

7

7- Badigeonner le milieu de chaque triangle de gelée (ou confiture).

7–إطلي وسط كل مثلث بالجيلاتين(أو المربى) .

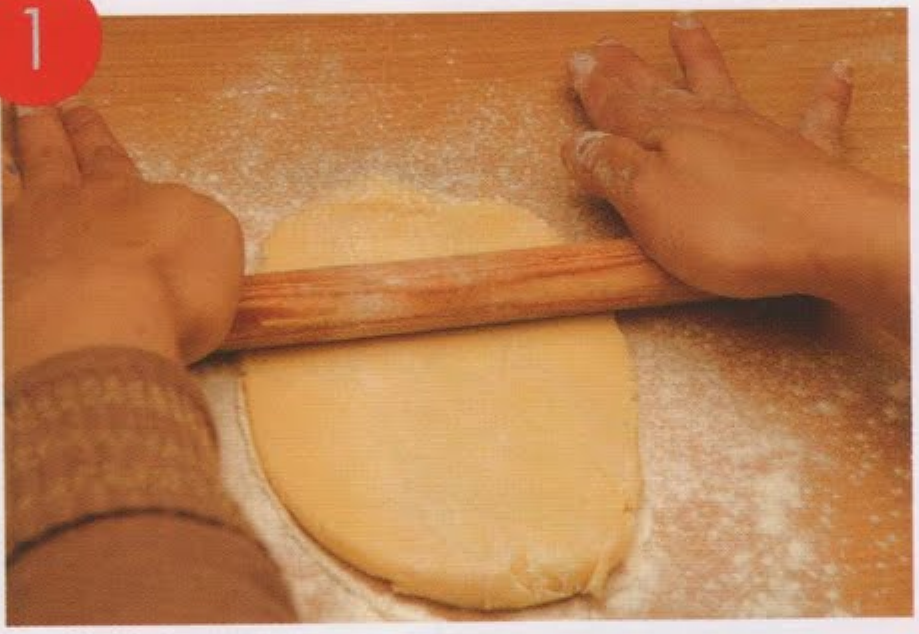
8

8- Mettre les amandes effilées au milieu du triangle.

8– ضعي اللوز المنسل في وسط كل مثلث .

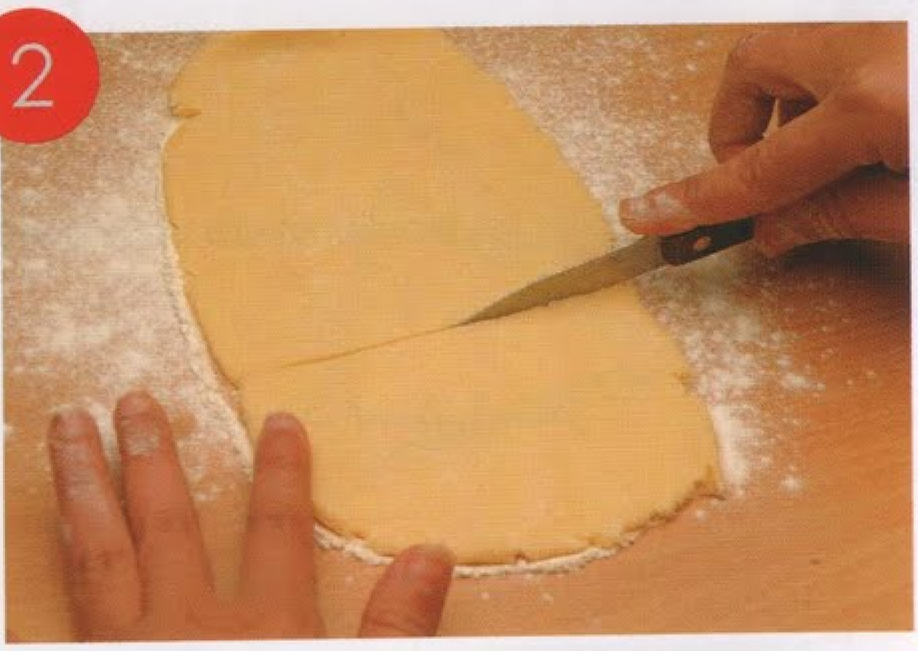
Etapes de préparation : Barquettes sucrées

طريقة تحضير : باركات مسكرة



1- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau.

1– على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أبسطي العجينة بواسطة الحلال.



2- Découper des rectangles à l'aide d'un couteau.

2– قطعي مستطيلات بواسطة السكين .

3- Foncer des moules de barquettes avec la pâte.

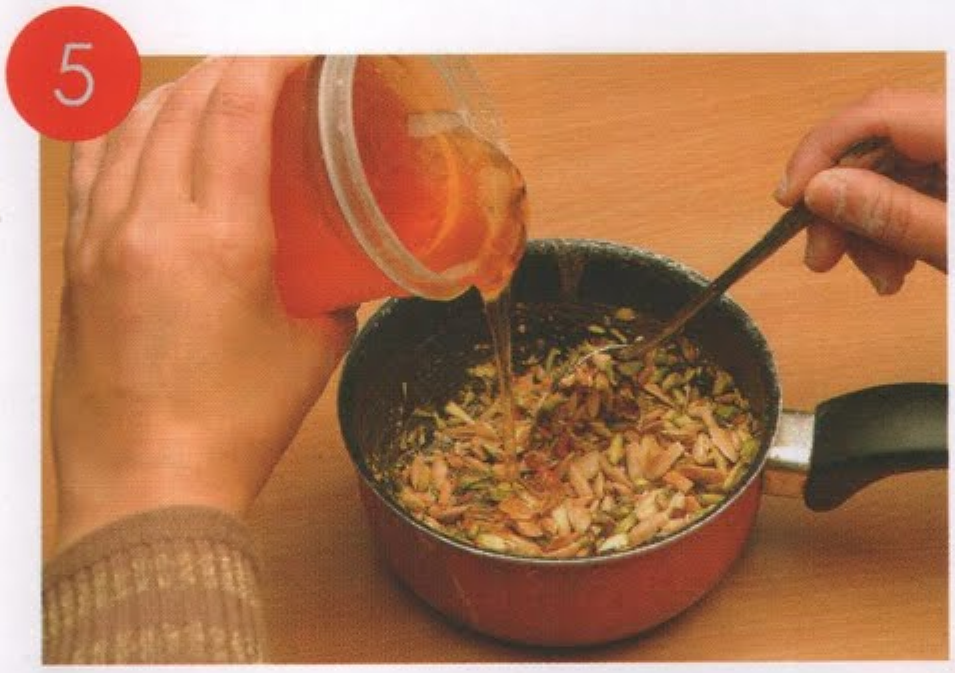
3–أفرشي مولات الباركات بالعجينة .

4- Piquer le fond de la pâte.

4– أثقبي قاع العجينة .

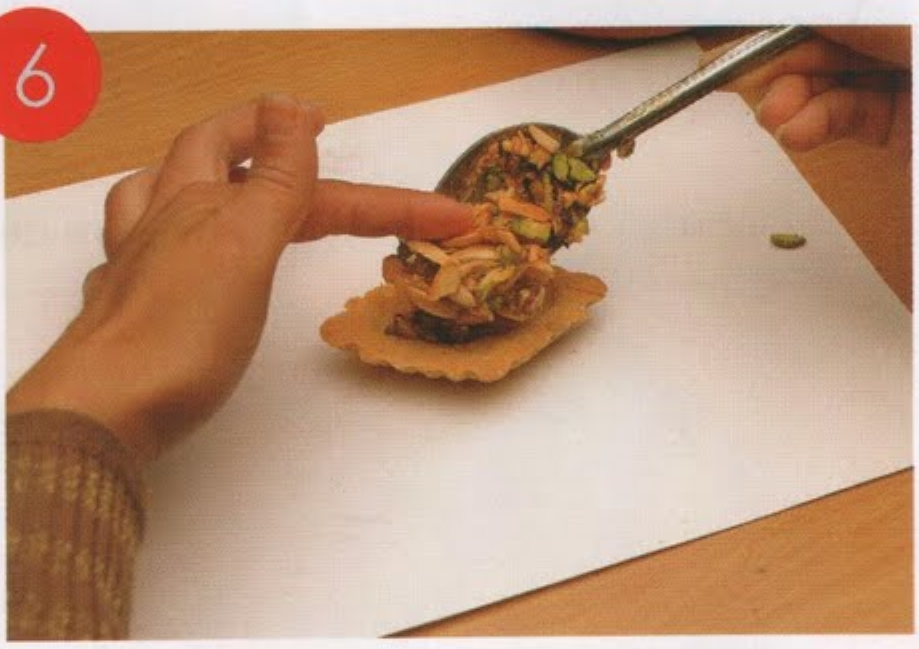
Etapes de préparation : Barquettes sucrées

طريقة تحضير : باركات مسكرة



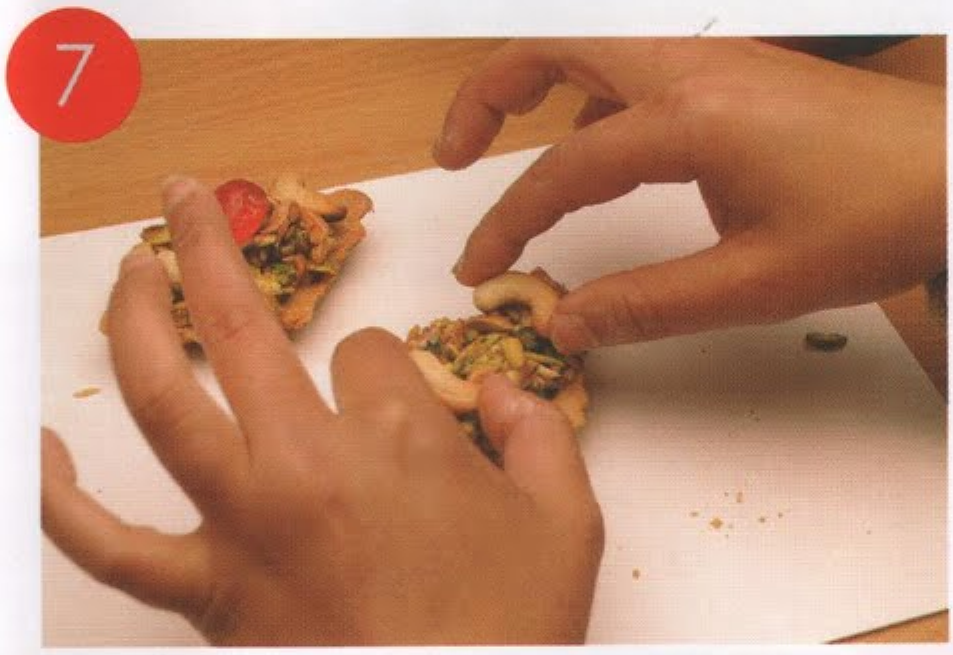
5- Dans une casserole, mélanger les fruits secs et ramasser avec le miel.

5– في قدر صغيرة ، أخلطي الفواكه الجافة ثم اجمعي بالعسل .



6- Après cuisson, mettre dans chaque barquette un peu de farce.

6– بعد الطهي ، ضعي في كل باركات القليل من الحشو .



7- Mettre des noix de cajou sur les côtés.

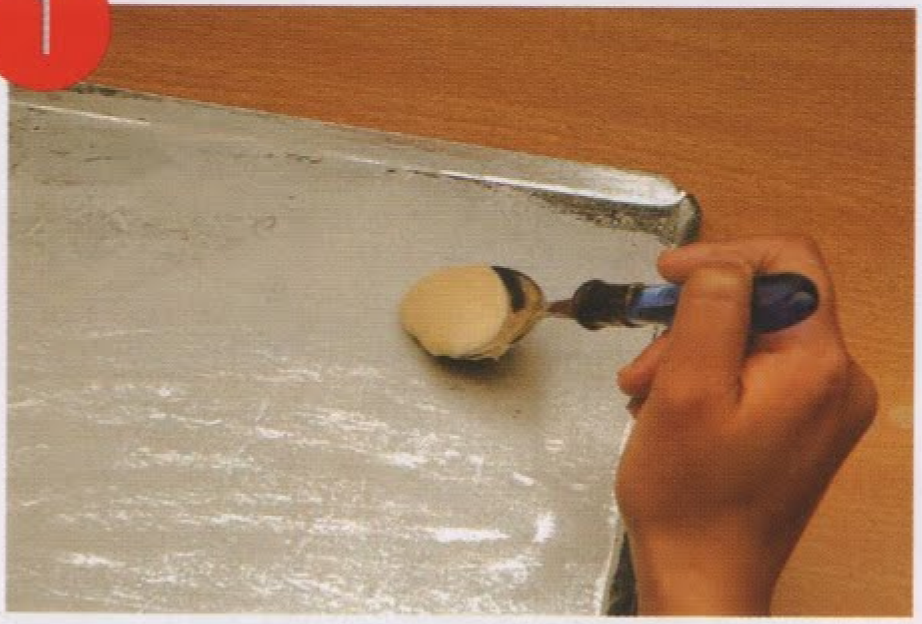
7– ضعي جوز البلاذر على الجانبين.

8- Décorer avec une cerise au milieu

8– زيني بحبة كرز في الوسط.

Etapes de préparation :Les cigares au chocolat

طريقة تحضير : سيڤار بالشكلاطة



1- Dans un plat beurré et fariné, mettre une cuillère de pâte.

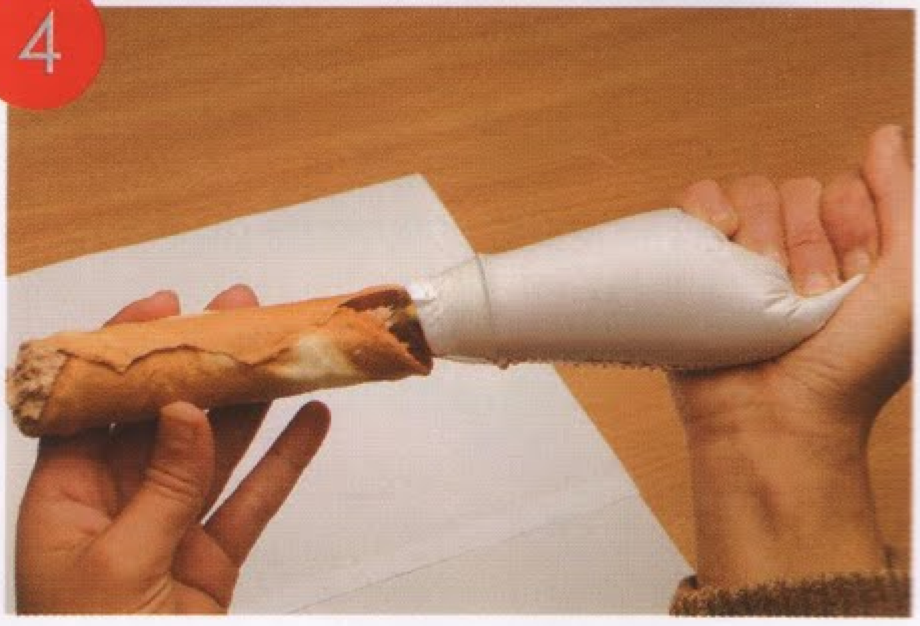
1– في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة ، ضعي ملعقة من العجينة.

2- Donner la forme d'un rond à l'aide des doigts.

2– إعطيها شكل دائرة بواسطة الأصابع .

3- Après cuisson, rouler les ronds sur des bâtons.

3– بعد الطهي ، لفي الدوائر حول عصيات.

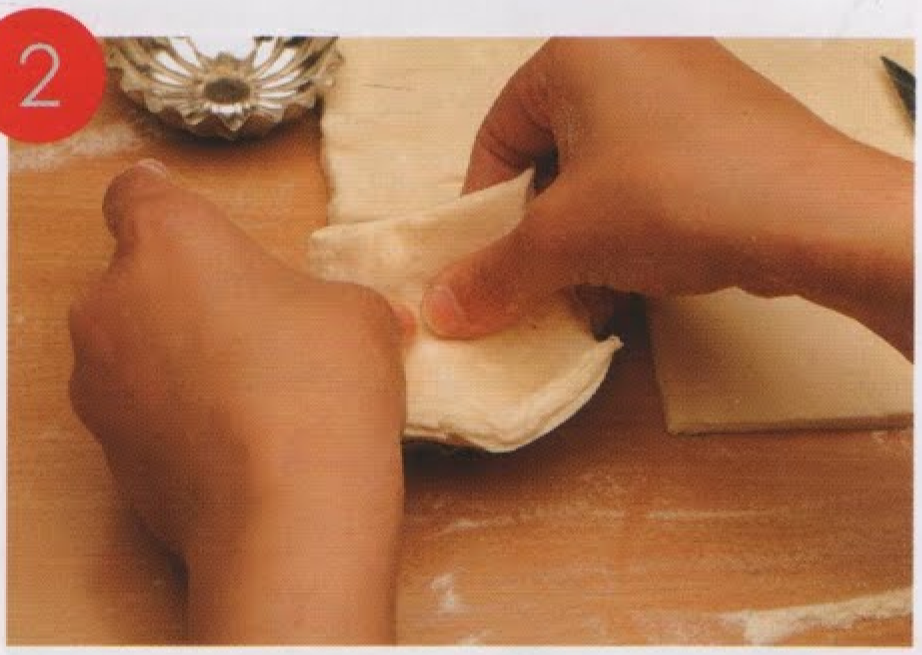


4- Enlever le bâton et remplir le cigare avec de la crème à l'aide d'une poche à douille.

4–إنزعي العصية و إملئي السيڤار بالكريمة بواسطة لابوش آدوي.

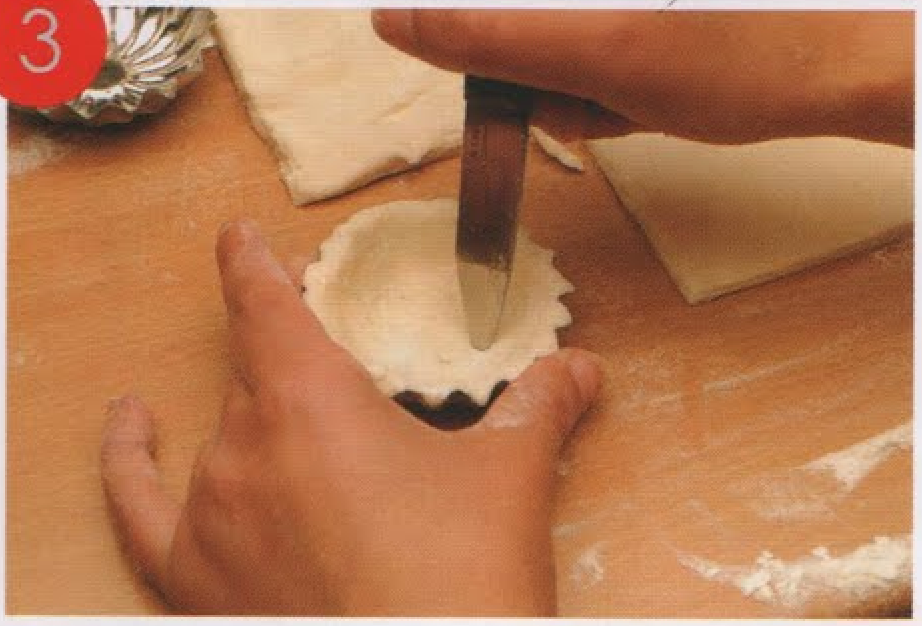
1- Abaisser la pâte feuilletée et découper des carrés à l'aide d'un couteau.

1– أبسطي العجينة المورقة وقطعي مربعات بواسطة سكين .



2- Foncer des moules ronds avec la pâte.

2– أفرشي مولات دائرية بالعجينة .



3- Piquer le fond de la pâte.

3– أثقبي قاع العجينة .

4- Après cuisson, remplir avec la sauce tomate.

4–بعد الطهي ، إملئي بصلصة الطماطم.

5

5- Mettre un peu de viande hachée d'un côté.

5–ضعي القليل من اللحم المرحي من جهة.

6- A l'aide d'une poche à douille, mettre la sauce béchamel au fromage de l'autre côté.

6–بواسطة لابوش آدوي ضعي صلصة البيشاميل بالجبن على الجهة الأخرى .

6

7

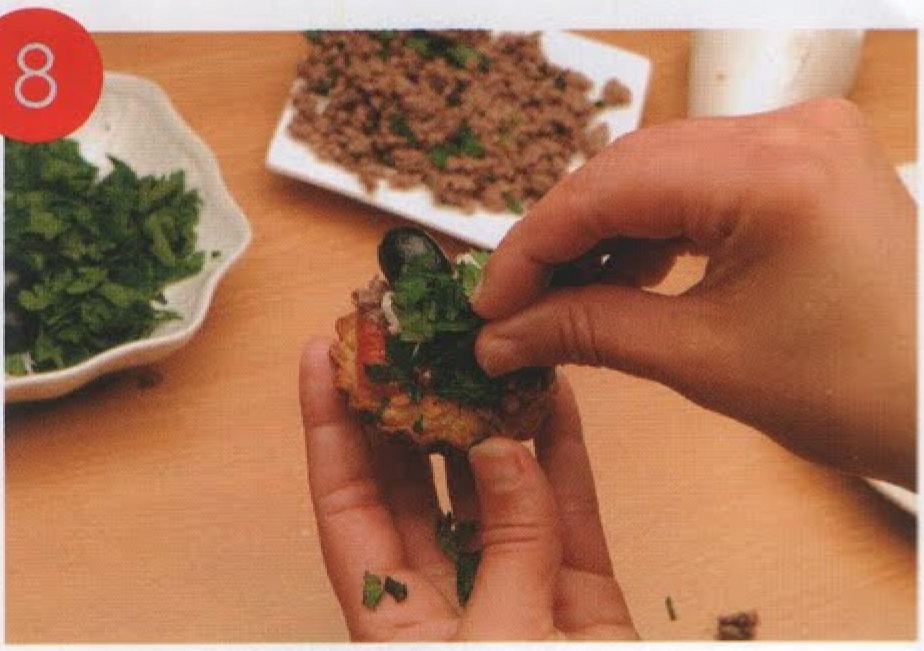
7- Décorer avec une olive au milieu.

7–زيني بحبة زيتون في الوسط .

8- Saupoudrer de persil.

8–ذري المعدنوس .

8



Dédicace

Je dédie ce livre à ma mère et mes chères sœurs : Zahiya, Fatiha, Assia, sans oublier Nadia et Atika et ma petite nièce : Nassima et ses enfants Adam et Dalia.

A ma famille surtout ma fille Meriam et mes deux fils : Hakim et youcef et mon mari

A toute la famille « AZOUNI » et « BEN ABDELLAH ».

A tous les gens qui m'ont aidé et qui m'ont fait confiance.

Je tiens à remercier la maison d'édition « la plume ».

© Edition la plume, Alger, 2008
Tous droits de traduction, d'adaptation
et de reproduction par tous procédés,
réservés pour tous pays.

Aucun des modèles contenus dans ce livre
Ne peut être reproduit à des fins commerciales
sans l'autorisation de l'auteur

Edition la Plume
31, Rue Ouazène Mohamed Bordj-El-Kiffan Alger
Tél / Fax : 021 21 11 03 / 021 20 33 99
Dépôt légal : 2067-2008
ISBN : 978-9947-27-014-1